

Avis voté en plénière du 19 juin 2018

Les signes officiels de qualité et d'origine des produits alimentaires (SIQO)

Déclaration du groupe de l'Artisanat

Les SIQO offrent de multiples opportunités, tant pour les acteurs des filières alimentaires que pour les consommateurs.

Ils permettent de promouvoir une origine géographique ou un savoir-faire spécifique et de valoriser, y compris à l'export, des produits qui composent notre patrimoine alimentaire. Ils favorisent ainsi le dynamisme des territoires ruraux où ils sont conçus et contribuent à notre attractivité touristique.

Les SIQO permettent également d'apporter des réponses aux attentes actuelles des consommateurs, de plus en plus nombreux à se soucier de la qualité de leur alimentation et à privilégier les produits français et locaux.

Malgré ces atouts, on constate d'une part, que des produits sous SIQO peinent à rencontrer la demande à laquelle ils pourraient prétendre, et d'autre part, que certaines filières ont peu ou mal investi ces labels dans la valorisation de leur production.

Il existe donc des freins au développement et à la promotion des produits sous SIQO, alors que les besoins sont présents et que ces labels apportent un avantage concurrentiel face à des produits standard.

Pour y répondre, l'avis formule des propositions concrètes.

Parmi celles-ci, deux leviers nous paraissent essentiels.

Tout d'abord, améliorer l'information des consommateurs.

Les études montrent en effet qu'en dehors du Bio, les autres SIQO sont plutôt méconnus du grand public qui ignore les caractéristiques des produits qui en sont dotés et les qualités qui y sont attachées.

Cette faible notoriété est également due aux multiples mentions commerciales qui entretiennent la confusion et brouillent les messages des produits sous labels.

Il est donc nécessaire de rendre les SIQO plus visibles mais aussi plus lisibles : en permettant aux consommateurs à la fois de mieux identifier les produits concernés et de mieux connaître les garanties apportées par chaque certification.

Au-delà des efforts de signalétique, il est tout autant primordial de s'appuyer sur les commerçants de proximité, les artisans ou encore les restaurateurs, pour sensibiliser leur clientèle à ces produits et valoriser leur plus-value qualitative et gustative.

Mais la réussite de cette communication suppose de garantir des critères de qualité supérieure pour les produits sous SIQO.

Ceux-ci doivent se différencier par des caractéristiques spécifiques, de nature à encourager l'achat et à justifier un prix pouvant être plus élevé.

C'est pourquoi, les cahiers des charges de ces produits doivent rester exigeants quant à l'origine, aux modes de production ou de fabrication, et donc savoir résister à la tendance vers une certaine standardisation.

Même si celle-ci peut promettre des facilités en termes de commercialisation ou d'exportation, elle fragilise la crédibilité d'un SIQO comme sa capacité à garantir la qualité du produit, pourtant seul véritable gage de sa distinction et de sa valorisation sur le long terme face à un marché de plus en plus concurrentiel.

Aussi, le groupe de l'artisanat soutient-il les préconisations de l'Avis en faveur d'une harmonisation vers le haut des cahiers des charges des AOP, IGP et Label rouge.

Il estime en particulier nécessaire de préserver les modes traditionnels de fabrication des fromages sous SIQO, et par conséquent de réserver un tel label aux seuls produits élaborés avec du lait cru.

Pour le groupe de l'artisanat, cet avis apporte des réponses aux enjeux d'une alimentation à la fois plus saine et mieux rémunératrice pour tous les maillons de la filière.

Il l'a voté.